



## Au rayon confiserie



### Ambiance joyeuse garantie

Ça claque, aussi bien dans la bouche que dans les mains ! Spécialement conçus pour les fêtes de fin d'année, ces chocolats praliné granité, éclats de meringue ou encore cœur feuilleté réservent des saveurs explosives en bouche. Pour encore plus d'ambiance, un pétard s'est glissé dans la papillote... il en surprendra plus d'un !

**Pétard lait et pétard noir & lait, 7,49 €, Révillon Chocolatier.**



## Spécial crémants

Parmi les vins effervescents, les crémants offrent des saveurs séduisantes et originales tirées de cépages propres à chaque région. Et ceci à des prix souvent aussi charmeurs que leurs arômes. Nos 3 coups de cœur.



**1 Alsace brut Wolfberger.** Cet assemblage savoureux de pinot gris, pinot blanc et riesling, paré de fines bulles persistantes, présente un nez de fleurs et fruits blancs et une bouche fraîche et crémeuse. Servir à 8 °C en apéritif et sur fruits de mer. **Prix : environ 7 €.**

## Au rayon boissons



### Douceur maltée

À l'occasion des fêtes, Affligem présente une cuvée d'exception. Laissez-vous séduire par sa robe lumineuse aux doux reflets de caramel, son intensité et ses notes d'épices, de miel et de fruits secs pour un moment de dégustation inédit et privilégié. **7,90 € (pack de 12 x 25 cl), Affligem.**

### Édition limitée

Issu d'un assemblage de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier, ce champagne intense, enveloppé dans un habillage étincelant très chic, présente au nez des arômes de fruits confits, des notes minérales et de la fraîcheur. Un équilibre subtil qui enchantera vos papilles !

**Champagne brut Spécial Réserve, disponible en exclusivité chez Carrefour et Carrefour Market, 24,90 €, Canard-Duchêne.**



**2 Limoux brut grande cuvée 2010 Antech.** Une cuvée tirée de chenin, chardonnay et mauzac, le grand cépage du cru, dotée d'une délicate effervescence, florale, avec des notes toastées et miellées, vive, équilibrée et longue en bouche. S'apprécie sur poissons, crustacés et viandes blanches. **Prix : 13 €.**



**3 Loire brut 2008 L de Grenelle.** Les bulles légères et généreuses s'accompagnent d'arômes délicats de brioche, poire et pêche de vigne, annonçant une bouche fraîche et fruitée aux notes de noisette et pain d'épices. Idéal à table sur mets fins (entrées, poissons) ou desserts légers. **Prix : 11,60 €.**